

Harvey Bristol sherry Cream 0.75l

» Vína



Kód produktu

SHER0400

Bílé dezertní fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Palomino Fino a Pedro Ximénez vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Jerez - sladké

Barva - tmavě jantarová až mahagonová.

Aroma - bohaté a přístupné ☐ Ve vůni se prolínají tóny sušeného ovoce, karamelu, ořechů, medu a jemných dubových tónů

Chuť - hladká, jemně sladká a harmonická. Dominují tóny rozinek, karamelu, sušeného ovoce, ořechů a medu. Objevují se i lehké tóny vanilky, pomerančové kůry a sladkého koření. Chuť je příjemně kulatá a dobře vyvážená

Skvělé k dezertům, modrým sýrům, ořechům nebo ovocným koláčům

Dostupnost na hlavním skladě:

skladem

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Harvey Bristol sherry Cream 0.75l

» Vína

Popis

Harveys Bristol Cream je sherry s chutí pražených oříšků a rozinek s lehce kořeněným závěrem. Tento alkohol se nejčastěji podává jako aperitiv nebo na zakončení večere s plátkem limetky či pomeranče. Jakožto dezertní víno se dobře doplňuje s tvarohovým dortem, flanem, pudinkem nebo s crémem brulee. Ikonické sladší sherry z oblasti Jerez, které patří mezi nejznámější a nejoblíbenější sherry na světě. Vzniká unikátní kombinací několika stylů sherry vín, díky čemuž nabízí jemný, harmonický a snadno přístupný charakter. Víno zraje tradiční metodou v systému solera. Bristol Cream kombinuje suchá oloroso sherry se sladšími víny z odrůdy Pedro Ximénez, což vytváří charakteristickou jemnost a kulatost. Harveys v Bristolu vyrábí sherry z oblasti Jerez ve Španělsku od roku 1796. Harvey's Bristol Cream je nejoblíbenější sherry v USA a nejprodávanější po celém světě. Při výrobě se používají sherry Fino, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez. V aroma rozeznáme pražené ořechy a hrozny. Chuť je sladká a jemná.

Hlavní parametry

Značka	Harvey's Bristol
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	Sherry_Cream
Původ	Andalusie, Španělsko
Barva	bílá
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Palomino Fino, Pedro Ximénez & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquadente
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.